



Kartoffel-Speckdressing

Zutaten:

1 gekochte, gepellte, mehlig kochende Kartoffel
3 Msp. süßen Senf
½ TL gepresster Knoblauch
50 g Bauchspeckwürfel
50 ml Gemüsebrühe oder Kalbsfond
1 EL Schnittlauchröllchen
1 EL gehackte Blattpetersilie
3 cl Kräuternessig
2 cl Rapsöl nativ
Salz, Pfeffer
Oregano

Zubereitung:

Kartoffel durchpressen, Senf, gepresster Knoblauch, Öl und Essig zugeben, glatt verrühren. In Brühe ausgelassene Speckwürfel dazugeben, erneut verrühren. Petersilie und Schnittlauch untermengen. Mit Salz, Pfeffer und Oregano abschmecken.

Geeignet für herzhaftere Salatvarianten wie Feld- und Endiviensalat, die noch mit gekochtem, gehacktem Ei oder Knoblauchcroûtons verfeinert werden können.

Zubereitungszeit ca. 5 Minuten